

MENÙ DEGUSTAZIONE

Cucina Classica & Moderna Veneziana Italiana

4 portate - € 74,00 a persona - tasse e servizio 12%

ANTIPASTI

**porzione ridotta da degustazione

Capesante in ceviche, crema di zucchini e yogurt,
filetti di peperone e chips di Tapioca.

- oppure -

Carpaccio di lingua di manzo, insalatina di quinoa e verdure, maionese all'acciuga.

PRIMI PIATTI

**porzione ridotta da degustazione

Spaghetti con le Seppie di Laguna in "Nero"
Grande piatto classico della cucina veneziana.

- oppure -

Lasagnetta fatta in casa al ragout di vitello,
salsa alla besciamella gratinata al Parmiggiano.
Grande piatto classico della cucina italiana.

SECONDI PIATTI

**porzione ridotta da degustazione

Filetto di rombo con pomodoro candito, crumble di olive nere,
crema di melanzane e bufala, chips di patate al lime e timo.

- oppure -

Anara in salsa Pevarada con tortin (agrodolce) de Pomi, uva e cipola antica
salsa rinascimentale, con accompagnamento dello Scappi.

DOLCI

Tiramisù "choux" secondo il Bistrot de Venise.

- oppure -

Crema Rosada (brulée) all'arancio con gelato al rosmarino.
Cucina del Goldoni, XVIII sec.

VINI

Abbinamento Vino-Cibo € 28,00
4 bicchieri (80 ml) di vini classici italiani

Abbinamento Vino-Cibo € 48,00
4 bicchieri (80 ml) di vini "Top" italiani